Stabilisation

Sweetgum

Solution de gomme arabique à faible pouvoir colmatant

Caractéristiques : La gomme arabique est un exsudat naturel sécrété par des arbres africains du genre Acacia.
La gomme arabique est un hydro-colloïde (arabinogalactane type II) constitué d'un polysaccharide ramifié associé à une fraction protéique.

Cette structure confère à la gomme arabique un pouvoir stabilisant vis à vis des colloïdes instables responsables de troubles et de dépôts dans les vins

Sweetgum est une solution de gomme concentrée destinée à la stabilisation colloïdale des vins : prévention des casses métalliques et de la floculation de la matière colorante.

Son pouvoir protecteur vis à vis des tanins les plus rudes, atténue la sensation d'astringence : Sweetgum confère plus de rondeur aux vins.

Sweetgum possède un pouvoir colmatant très faible et modifie donc très peu la filtrabilité des vins.

Mode d'emploi : Sweetgum sera incorporée sur vin limpide avant ou après la filtration de mise en bouteille.
Dans le cas de filtration finale sur membrane, l'apport de Sweetgum doit s'effectuer dans les 2 à 3 heures qui précèdent la filtration.

Doses moyennes d'emploi : 1 litre pour 10 à 5 hl de vin.

Conditionnement : Bidon de 5 kg.
Bidon de 20 kg.
Cuve de 1000 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 19 / 07 / 07

LA LITTORALE S.A.S. - Z.A.E. La Baume - 34290 Servian - France - Tél +33 (0)4 67 39 29 70 - Fax +33 (0)4 67 39 17 60 - www.lalittorale.fr